
Sukiyaki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2858 razy.

750 g wołowiny,

12 grzybów,

4 pory,

1/2 kapusty pekińskiej,

2 papryki,

250 g tofu (galaretka ze sfermentowanej soi),

1 paczka ugotowanego makaronu sojowego lub nitki

Sos:

1 szklanka bulionu z ryby,

1/2 szklanki sosu sojowego,

1/2 filiżanki mirinu (wino),

1 łyżeczka cukru

Mięso pokroić na plasterki. Wymieszać w kubku składniki sosu. Pokroić : kapustę, pory, grzyby, paprykę, tofu. Podzielić składniki na 4 równe porcje. Rozgrzać grubą patelnię, natrzeć tłuszczem. Smażyć po kolei składniki jednej porcji: najpierw pory, potem dorzucić mięso, mieszając smażyć przez chwilę, dorzucić pozostałe składniki i smażyć aż mięso zmieni kolor. Pod koniec wlać czwarta część sosu. Przełożyć na talerz, posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>